manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 2

BRANDANI® gift group

Hand Book of instructions Manuel des ist
Anwelsuhgen Manuale di istruzioni Manu

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 1

s istructions Handbuch v
lanual de Instrucciones

BRANDANI® gift group

English

Français

Deutsche

Italiano

Español

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 2

BRANDANI® gift group

and Book of instructions Manuel des istructions Handbuch
welsuhgen Manuale di istruzioni Manual de Instrucciones
and Book of instructions Manuel des istructions Handbuch
welsuhgen Manuale di istruzioni Manual de Instrucciones
nd Book of instructions Manuel des istructions Handbuch
welsuhgen Manuale di istruzioni Manual de Instrucciones

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 3

English Français Deutsche Italiano Español

ıch von Anwelsuhgen Manuale di istruzioni Manual de Inst
ınes Hand Book of instructions Manuel des istructions Hanc
ıch von Anwelsuhgen Manuale di istruzioni Manual de Inst
nes Hand Book of instructions Manuel des istructions Hanc
ch von Anwelsuhgen Manuale di istruzioni Manual de Instr
nes Hand Book of instructions Manuel des istructions Hanc

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 4

ITEM: 58828
Steel stainless Grill raclette
230V - 1200W – 50Hz

USER INSTRUCTION
This grill raclette – with stone and grill/pans – has been designed for cooking, grilling and toasting a very wide range of foods for a real get-together.
We recommend that you read this manual carefully before using the appliance; keep it in case you need to refer to it later.
WARNING:
This appliance generates heat in use. Take careful precautions against burns, fires and other injury or damage.
BEFORE USING YOUR MULTIGRILL FOR THE FIRST TIME:
Before using your appliance for the first time, wipe all removable parts with a damp cloth.
Rinse the grilling stone and the hotplate under running water, and let them dry. Never use abrasive products.
Place the hotplate (right-hand side) and the stone (left-hand side) properly on the stand.

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 5

Oil the polished surface of the stone with a kitchen wipe and some heat-resistant oil. Let the stone soak up some oil, and then wipe off the excess.

BEFORE USE:

Place the appliance on a stable surface, in the dry and away from heat sources.

Make sure your mains voltage matches the stated voltage of the appliance. Make sure that the power switch (3) of the appliance is at "0" and plug it into an earthed power socket.

Press the power switch to turn on the appliance (the power-on light will come on).

Let the appliance heat up for half an hour.

The stone may smoke or give off a slight smell while heating. This will stop after a few minutes. The stone may also change colour slightly. This does not affect the appliance's performance.

Sprinkle the stone with salt before grilling.

Wait for the stone and hotplate to heat up before putting food.

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 6

USING GRILL RACLETTE:

Use the wooden spatulas to stir food in the pans or on the hotplate. Do not use anything metal, to avoid damaging the non-stick coating.
When you have put your food to cook, watch it and turn it from time to time.
Small pieces of meat and/or fish cook quicker than big pieces.
Do not pierce the meat; this makes it lose some of its juices and some of its flavour.
During cooking, any bits of food left behind should be removed immediately in case they stick to the stone or the hotplate.
The stone used is a natural product, so when it is used small cracks may appear. This is normal, and will not affect your appliance's performance.
While the appliance is functioning, the stone accumulates heat, so you can switch off 10 minutes before the end of the cooking.
The stone and hotplate must always be in place on their stand, whatever the appliance is being used for. Never use the pans without the stone or hotplate. Too much heat would be given off on top.
Place the pans, with food inside, on the reflective surface, under the stone or hotplate. Never put an empty pan under the hot stone or hotplate.

The pans can also be used to cook meat, provided it is cut thin.

CLEANING:

Before cleaning the appliance in any way, make sure it is no longer hot!
Switch it off and unplug it. Then let the parts cool for at least one hour before cleaning them.

Clean the appliance after use each time to avoid a build-up of food residues.

Clean the heating element and metal parts with a damp cloth and dry carefully. Never immerse the appliance in water.

Never pour cold water onto the hot stone: you could damage it and/or the appliance, and you run the risk of being spattered with scalding water.

Wipe scraps of food off the stone and hotplate with a kitchen wipe, then rub with a damp cloth.

Do not use abrasive pads or products: these could damage the stone's natural qualities. Do not immerse the stone in water.

After using the stone to cook fish, we suggest you clean it gently with vinegar or lemon juice.

To clean the stand and the reflective surface: rub with a kitchen wipe and then with a damp cloth. Let the appliance dry thoroughly.

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 8

Clean the pans in water and washing-up liquid. Rinse well and allow to dry.

TIPS:

Your appliance will last longer if kept in a dry place where the temperature does not change too much. If the stone has been kept in a damp place for a long while, heat it in an oven for 2-3 hours (not over 100°C), or leave it out for two days at room temperature.

Try not to knock or jar the cooking stone when you move it.

Never put frozen food on the hot stone or hotplate: the heat shock could damage the stone.

Never move the stone when still hot: you could get burned, and the stone could break. Only food should ever be put on the stone or the hotplate, never anything heavy.

SAFETY:

This appliance is for domestic use only.

Never leave the appliance unattended or within children's reach.

Only connect to an earthed socket. If you use an (earthed) extension lead, uncoil it fully and make sure that the lead does not touch the appliance.

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 9

To avoid burns, never touch the hotplate when the appliance is switched on, or just after turning off.
The underneath becomes hot when the appliance is on. We suggest you put some additional heat-resistant protection under it: we do not recommended plastic.
Do not put the appliance near flammable material (curtains, paper, wipes,…).
If one of the plates is defective, or if the mains lead is damaged, switch the appliance off. This kind of appliance must only be repaired by an authorised agent.

SUGGESTIONS:
Here are some suggestions for getting even more pleasure from your grilling:

1.ON THE STONE:

•Grilled meat: Cut up your meat (chicken, pork, beef,…) into small cubes. After putting them on the stone, wait until the bits detach from the hot surface, then turn them over. Season to taste with pepper and salt. Add plenty of spices and/or herbs for more flavour. Cooking times vary depending on the size of

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 10

your pieces. For red meat, reckon between 30 seconds and 1 minute; for chicken or game, a few minutes.

•Sausages: To avoid spitting fat, prick sausages before putting them on the heat. Turn them regularly and cook for 10 to 15 minutes.

•Grilled fish: Cut your fish (salmon, tuna, scampi,…) into small cubes. Cooking times vary depending on the size of the pieces and the type of fish. Fish have a great deal of juice, so steam will be given off during cooking.

•Grilled vegetables: Dice tomatoes, courgettes, peppers, &c., or slice onions, aubergines,… and mix with pressed garlic. Brown your vegetables and season with pepper, salt and herbs).

•Potatoes: Cook small potatoes in boiling salted water and drain, then dice or slice them. Reheat them in a pan on the hotplate or the stone.

2.FOR RACLETTE:

•Melted cheese raclette: Cut a hard cheese such as Parmesan into thin slices

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 11

(5mm). Melt these in your pan. You can add small pieces of ham if you wish. Scrape up the melted cheese with a spatula and smear it onto a potato. Season (pepper, salt and nutmeg) and eat with gherkins and/or cocktail onions.

•Gratin: You can also make a gratin of food you have cooked on the stone or on the hotplate. Put the ingredients in a pan, and cover with a slice of cheese. Put the pan on the reflective surface, and remove when the cheese has melted and browned. Enhance the flavour with pieces of onion and a little pepper.

3.DESSERT:

•Caramelized fruits: Cut fruit (apple, strawberry, banana,…) into small pieces and sprinkle some freshly-squeezed orange or lemon juice. Put some pieces of fruit into a pan and dust with sugar and a little more juice. Heat the pan and wait for the sugar to caramelise.

•Pancakes: Prepare your batter and pour a little into a pan. Add some pieces of fruit or a little chocolate.

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 12

GEBRAUCHSANWEISUNG
230V - 1200W – 50Hz

Dieser Raclette-Grill – mit Stein und Grill/Platte – wurde zum Kochen, Grillen und Toasten einer reichen Auswahl an Speisen für eine erfolgreiche Party konstruiert. Wir empfehlen Ihnen, diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durchzulesen, bevor Sie das Gerät verwenden, und sie zum späteren Nachschlagen aufzubewahren.

ACHTUNG:
Dieses Gerät erzeugt während seines Gebrauchs Wärme. Treffen Sie die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen, um Verbrühungen, Brände und andere Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden.

BEVOR SIE DEN MULTIGRILL ZUM ERSTEN MAL BENUTZEN:

Vor dem ersten Einsatz des Gerätes alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch säubern.
Den Grillstein und die Kochplatte unter fließendem Wasser säubern und

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 13

trocknen lassen.
Keine scheuernden Produkte verwenden.
Die Platte (rechts) und den Stein (links) richtig auf die Halterung setzen.
Die Oberfläche des sauberen Steins mithilfe eines Küchentuchs mit hitzebeständigem Öl einfetten.
Das Öl einziehen lassen und überschüssiges Öl entfernen.

VOR DEM GEBRAUCH

Das Gerät auf einer stabilen, trockenen Fläche und fern von Wärmequellen aufstellen.
Sicherstellen, dass die Spannung Ihrer Elektroanlage mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt. Überprüfen Sie, dass der Netzschalter (3) auf „0“ steht und führen Sie den Stecker in die geerdete Steckdose ein.
Drücken Sie den Schalter, um das Gerät einzuschalten (die Lampe power erleuchtet).
Lassen Sie das Gerät eine halbe Stunde lang heizen.
Aus dem Stein könnte während der Heizphase Rauch oder ein leichter Geruch austreten, der aber nur wenige Minuten lang andauert. Der Stein kann auch

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 14

seine Farbe leicht verändern. Dadurch wird jedoch die einwandfreie Funktionsweise des Gerätes nicht beeinträchtigt.
Bestreuen Sie den Stein vor dem Grillen mit Salz.
Warten Sie, bis Stein und Platte richtig heiß sind, bevor Sie die Speisen darauf legen.

RICHTIGE BENUTZUNG DES RACLETTE-GRILLS:

Zum Wenden der Speisen in den Pfannen oder auf der Platte Holzlöffel verwenden. Verwenden Sie keine Metallbestecke, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.
Beim Zubereiten der Speisen diese stets beaufsichtigen und ab und zu wenden.
Fleisch und Fisch in kleinen Stückchen sind eher gar als große Stücken.
Stechen Sie nicht in das Fleisch, um zu vermeiden, dass es an Saft und Geschmack verliert.
Während des Grillens eventuelle Speisestückchen, die auf dem Stein oder auf der Platte verbleiben, sofort entfernen, damit sie nicht anhaften.
Der verwendete Stein ist ein Naturprodukt, weshalb während der Benutzung kleine Risse darauf entstehen können. Das ist normal und beeinträchtigt nicht

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 15

die Leistung des Gerätes.
Während des Betriebs des Gerätes speichert der Stein Wärme, weshalb er 10 Minuten vor dem Ende des Grillens abgeschaltet werden kann.
Der Stein und die Platte müssen stets an ihrem Platz sein, egal wie das Gerät benutzt wird. Benutzen Sie niemals die Pfannen ohne den Stein oder die Platte, um zu vermeiden, dass sie zu stark erhitzt werden.
Stellen Sie die Pfannen mit den Speisen auf die reflektierende Fläche unter den Stein oder die Platte. Stellen Sie niemals eine leere Pfanne unter den Stein oder die Platte.
Die Pfannen können auch zum Kochen von Fleisch benutzt werden, sofern dieses sehr dünn geschnitten ist.

REINIGUNG

Vor dem Reinigen von irgendwelchen Teilen des Gerätes prüfen, dass dieses nicht mehr heiß ist!
Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Die Geräteteile vor dem Reinigen mindestens eine Stunde lang abkühlen lassen.
Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen, damit sich keine Speisereste

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 16

ansammeln.
Das Heizelement und die Metallteile mit einem feuchten Tuch reinigen und sorgfältig abtrocknen. Das Gerät niemals in Wasser eintauchen.
Niemals kaltes Wasser auf den Stein gießen: Der Stein bzw. das Gerät können dadurch beschädigt werden und es besteht das Risiko, von heißen Wasserspritzern getroffen zu werden.
Speisereste mit einem Küchentuch von Stein und Platte entfernen, anschließend mit einem feuchten Tuch abreiben.
Keine Stahlwolle oder Scheuermittel verwenden, da diese die natürlichen Merkmale des Steins beschädigen könnten. Den Stein nicht in Wasser eintauchen.
Nach der Benutzung des Steins zur Zubereitung von Fisch empfehlen wir eine sorgfältige Reinigung mit Essig oder Zitronensaft.
Reinigung der Halterung und der reflektierenden Oberfläche: Mit einem Küchentuch und anschließend mit einem feuchten Tuch abreiben. Das Gerät vollständig trocknen lassen.
Die Pfannen mit Wasser und Reinigungsmittel säubern. Gut spülen und trocknen lassen.

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 17

EMPFEHLUNGEN

Die Lebensdauer dieses Gerätes erhöht sich, wenn es an einem trockenen Ort mit möglichst konstanter Temperatur aufbewahrt wird. Wenn der Stein über einen langen Zeitraum an einem feuchten Ort aufbewahrt wurde, 2-3 Stunden im Ofen erhitzen (bei nicht mehr als 100°C) oder zwei Tage lang bei Umgebungstemperatur aufbewahren.
Achten Sie darauf, dass der Stein beim Verrücken nicht anschlägt oder anstößt.
Legen Sie niemals gefrorene Speisen auf den heißen Stein oder die Platte: Der Thermoschock kann den Stein beschädigen.
Verrücken Sie den Stein niemals, wenn er noch heiß ist: Sie könnten sich verbrennen und der Stein beschädigt werden.
Auf Stein und Platte dürfen nur Speisen gegeben werden, in keinem Fall schwere Gegenstände.

SICHERHEIT

Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt.
Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt oder in der Reichweite von

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 18

Kindern.
Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen mit Erdung an. Wenn Sie eine Verlängerungsschnur (mit Erdung) verwenden, diese komplett abwickeln und kontrollieren, dass das Kabel das Gerät nicht berührt.
Um Verbrühungen zu vermeiden, die Platte nie bei eingeschaltetem Gerät oder sofort nach dem Ausschalten berühren.
Bei eingeschaltetem Gerät erwärmt sich der untere Teil stark. Wir empfehlen, unter das Gerät einen weiteren Isolierschutz zu stellen: Dazu keinen Kunststoff verwenden!
Das Gerät nicht in der Nähe von entzündlichem Material (Gardinen, Papier, Putztücher…) aufstellen.
Wenn einer der Teller defekt oder das Stromkabel beschädigt ist, das Gerät ausschalten. Dieses Gerät darf nur durch Fachpersonal repariert werden.

EMPFEHLUNGEN:

Nachstehend einige Empfehlungen für ein gutes Gelingen:
Auf dem Stein:

GEGRILLTES FLEISCH:
Das Fleisch (Geflügel, Schwein, Rind, …) in Würfel schneiden. Die Stückchen auf den Stein legen und abwarten, bis sie sich von der Oberfläche lösen, anschließend wenden. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Für mehr Aroma eventuell noch Gewürze und Kräuter zugeben. Die Grillzeiten variieren je nach Größe der Fleischstücken. Für rotes Fleisch sind 30 Sekunden bis 1 Minute zu rechnen, für Geflügel und Wild einige Minuten.

WÜRSTE:
Um das Spritzen von Fett zu vermeiden, die Würste vor dem Grillen anstechen. Gleichmäßig wenden und 10-15 Minuten lang kochen.

GEGRILLTES FISCH:
Den Fisch in Würfel schneiden (Lachs, Thunfisch, Hummer…). Die Grillzeiten variieren je nach Stückgröße und Fischart. Fisch enthält viel Wasser, weshalb er während des Grillens viel Dampf erzeugt.

GEGRILLTES GEMÜSE:
Tomaten, Zucchini, Paprika usw. in Würfel, Zwiebeln, Auberginen usw. in

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 20

Scheiben schneiden und mit zerdrücktem Knoblauch würzen. Das Gemüse grillen und mit Pfeffer, Salz und Kräutern würzen.

KARTOFFELN: Kleine Kartoffeln in Salzwasser kochen, aus dem Wasser nehmen und in Würfel oder in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln in einer Pfanne auf dem Stein oder der Platte aufwärmen.

FÜR RACLETTE:

RACLETTE MITSHMELZKASE:
Hartkäse (z.B. Parmesan) in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. In der Pfanne schmelzen lassen. Anschließend nach Belieben Schinkenwürfel hinzu geben. Den Schmelzkäse mit einem Holzlöffel aus der Pfanne nehmen und auf eine Kartoffel geben. Mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen und mit sauren Gurken oder Zwiebeln genießen.

GRATIN:

Sie können die auf dem Stein oder der Platte gegrillten Speisen auch

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 21

gratinieren. Die Zutaten in eine Pfanne geben und mit einer Scheibe Käse bedecken. Die Pfanne auf die reflektierende Oberfläche stellen, bis der Käse geschmolzen und angebraten ist. Mit Zwiebelstücken und Pfeffer würzen.

DESSERTS:

KANDIERTES OBST: Das Obst (Äpfel, Erdbeeren, Bananen, ...) in kleine Stücken schneiden und mit frisch gepresstem Orangen- oder Zitronensaft beträufeln. Einige Obststückchen in eine Pfanne legen und Zucker und noch ein wenig Saft darüber geben. Die Pfanne erhitzen, bis der Zucker zu Karamell geworden ist.

PANCAKES: Teig zubereiten und in eine Pfanne geben. Obststückchen oder ein wenig Schokolade hinzu geben.

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 22

MODE D'EMPLOI

Ce grill raclette – avec pierre et grille/plaque – e été conçu pour cuire et griller une vaste gamme d'aliments pour une fête réussie.
Nous vous recommandons de lire attentivement cette notice avant d'utiliser l'appareil et de la conserver pour toute référence future.

ATTENTION !
Cet appareil dégage de la chaleur pendant l'emploi. Prenez les précautions qui s'imposent pour éviter les brûlures, les incendies et toutes autres sortes de lésions ou de dommages.
AVANT D'UTILISER LE MULTIGRILL POUR LA PREMIERE FOIS :
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyer toutes les parties amovibles avec un linge humide.
Nettoyer la pierre de cuisson et la plaque à l'eau courante et les faire sécher.
Ne pas utiliser de produits abrasifs.
Placer correctement la plaque sur le support (à droite) et la pierre (à gauche).
Après avoir nettoyé la surface de la pierre, l'huiler avec un chiffon de cuisine et de l'huile résistant à la chaleur. Laisser la pierre absorber l'huile puis enlever

celle qui est en trop.

AVANT DE L'EMPLOI :

Mettre l'appareil sur une surface stable, au sec et à bonne distance de toute source de chaleur.

S'assurer que le courant de l'installation électrique correspond au voltage indiqué sur l'appareil. S'assurer que l'interrupteur d'alimentation (3) est sur la position "0" et brancher la fiche dans la prise munie d'une mise à la terre.

Appuyer sur l'interrupteur pour allumer l'appareil (le voyant de power s'allume).

Faire chauffer l'appareil pendant une demi-heure.

Il se peut que la pierre fume ou qu'elle dégage une légère odeur pendant la phase du chauffage, mais cela ne dure que quelques minutes. Il se peut aussi que la pierre change légèrement de couleur mais cela ne nuit pas au bon fonctionnement de l'appareil.

Saupoudrer la pierre avec du sel avant de faire la grillade.

Attendre que la pierre et la plaque soient bien chaudes avant d'y mettre les aliments.

COMMENT UTILISER LE GRIL RACLETTE :

Utiliser des spatules en bois pour mélanger les aliments dans les poêles ou sur

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 24

la plaque. N'utiliser aucun ustensile en métal pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
Lorsque l'on doit cuire des aliments, les surveiller et les tourner de temps à autre.
La viande et le poisson en petits morceaux cuisent plus vite que s'ils sont cuits en gros morceaux.
Ne pas percer la viande pour éviter qu'elle ne perde son jus et sa saveur.
Pendant la cuisson, enlever immédiatement les éventuels petits morceaux d'aliments qui restent sur la pierre ou sur la plaque pour les empêcher de s'y attacher.
La pierre utilisée est un produit naturel ce qui implique qu'il se peut que de petites crêpes apparaissent pendant son utilisation. Cela est normal et n'empêche pas l'appareil de bien fonctionner. Lorsque l'appareil est en marche, la pierre accumule de la chaleur. Il est donc possible de l'éteindre dix minutes avant la fin de la cuisson.
La pierre et la plaque doivent être toujours à leur place quelle que soit la manière avec laquelle on utilise l'appareil. Ne jamais utiliser les poêles sans la pierre ou la plaque de façon à ce qu'elles ne reçoivent pas une chaleur excessive.

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 25

Mettre les poêles avec les aliments sur la surface réfléchissante, sous la pierre ou la plaque. Ne jamais mettre une poêle vide sous la pierre ou la plaque.
Les poêles peuvent également être utilisées pour cuire la viande à condition de la couper finement.

NETTOYAGE :
Avant de nettoyer n'importe quelle partie de l'appareil, s'assurer qu'elle a bien refroidi.
L'éteindre et débrancher la fiche de courant. Laisser les différentes parties refroidir au moins pendant une heure avant de les nettoyer.
Nettoyer l'appareil après toute utilisation pour éviter que les déchets d'aliments ne s'y accumulent.
Nettoyer l'élément chauffant et les pièces en métal avec un linge humide et sécher soigneusement. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
Ne jamais verser d'eau froide sur la pierre car l'on risquerait d'abîmer la pierre et/ou l'appareil en courant ainsi le risque d'être atteint par des éclaboussures d'eau bouillante.
Enlever les petits morceaux d'aliments de la pierre et de la plaque avec une

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 26

lavette, puis frotter avec un linge humide.
N'utiliser ni paillettes, ni substances abrasives qui risqueraient de nuire aux caractéristiques naturelles de la pierre. Ne pas plonger la pierre dans l'eau.
Après avoir utilisé la pierre pour cuire du poisson, il est recommandé de la nettoyer soigneusement avec du vinaigre ou du jus de citron.
Pour nettoyer le support et la surface réfléchissante, les frotter avec une lavette et puis avec un linge humide. Laisser l'appareil sécher complètement.
Nettoyer les poêles avec de l'eau et un produit détergent. Bien rincer et laisser sécher.

CONSEILS :
Cet appareil durera plus longtemps s'il est conservé dans un lieu sec et, de préférence, à une température constante. Si la pierre a été conservée longuement dans un lieu humide, la faire sécher pendant 2-3 heures au four (à une température non supérieure à 100°C) ou la laisser sécher à température ambiante pendant deux jours.
Faire attention à ne cogner ou heurter la pierre lorsqu'on la déplace.
Ne jamais mettre d'aliments surgelés sur la pierre ou sur la plaque chaude. Le choc thermique risquerait d'endommager la pierre.

Ne jamais déplacer la pierre quand elle est encore chaude. On risquerait ainsi de se brûler et de briser la pierre.

Sur la pierre et sur la plaque, ne mettre que des aliments et aucun objet lourd.

SÉCURITÉ :

Cet appareil est conçu pour un usage domestique.

Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance ou à la portée des enfants.

Brancher exclusivement à des prises de courant munies d'une mise à la terre.

Si l'on utilise une rallonge (avec mise à la terre), la dérouler complètement et s'assurer que le fil ne touche pas l'appareil.

Pour éviter de se brûler, ne jamais toucher à la plaque lorsque l'appareil est allumé ou qu'il vient tout juste d'être éteint.

La partie inférieure surchauffe lorsque l'appareil est allumé. Il est recommandé de mettre une protection complémentaire au-dessous, mais absolument aucune matière plastique..

Ne pas mettre l'appareil près de matériaux inflammables (rideaux, papier, lavettes,…)

Si l'une des parties est défectueuse ou que le cordon électrique est abîmé, éteindre. Ce type d'appareil autorisé.

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 28

SUGGESTIONS :
Voici quelques conseils pour réussir encore mieux votre grillade :
Sur la pierre :
VIANDE GRILLEE : Couper la viande en morceaux (poulet, porc, bœuf,…). Après les avoir mis sur la pierre, attendre que les morceaux de viande se détachent de la surface et les tourner. Les assaisonner à sa guise avec du sel et du poivre. Eventuellement, ajouter des épices ou des fines herbes pour avoir un plat plus relevé. Les temps de cuisson dépendent de la dimension des morceaux de viande. Pour la viande rouge, prévoir entre 30 secondes et 1 minute, quelques minutes pour le poulet et le gibier.
SAUCISSES : Pour éviter les éclaboussures de graisse, percer les saucisses avant de les faire cuire. Les tourner régulièrement et les faire cuire pendant 10-15 minutes.
POISSON GRILLE : Couper les poissons en morceaux (saumon, thon, langoustines,…). Les temps de cuisson dépendent de la dimension des morceaux de poisson et du type de poisson. Les poissons contiennent une grande quantité de liquide et ils dégagent donc beaucoup de vapeur pendant la cuisson.
LEGUMES GRILLES : Couper les tomates, les courgettes, les poivrons, les oignons

et les aubergines, etc. en dés ou en tranches et les assaisonner avec de l'ail haché. Faire dorer les légumes et les assaisonner avec du poivre, du sel et des fines herbes.

PATATE: Faire bouillir de petites pommes de terre dans de l'eau salée. Les sortir de l'eau et les couper en dés ou en tranches. Les faire revenir dans une poêle sur la plaque ou sur la pierre.

Pour la raclette :

RACLETTE DE FROMAGE FONDU : Couper en tranches (5 mm) les fromages durs comme le parmesan. Le faire fondre dans la poêle. Il est possible d'ajouter de petits morceaux de jambon. Décoller le fromage fondu à l'aide d'une spatule et le mettre sur une pomme de terre. Assaisonner (poivre, sel et noix de muscade) et déguster avec des cornichons et/ou de petits oignons conservés dans du vinaigre.

GRATIN : Il est possible de faire gratiner les aliments cuits sur la pierre ou sur la plaque. Mettre les immédiats dans une poêle et les couvrir avec une tranche de tranche de fromage. Mettre la poêle sur la surface réfléchissante jusqu'à ce que le fromage ait fondu et doré. Aromatiser avec de l'oignon coupé en morceaux et un peu de poivre.

Desserts:

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 30

ARTICOLO: 58828
Grill raclette acciaio inox
230V - 1200W – 50Hz
ISTRUZIONI PER L'USO

Questo grill raclette – con pietra e griglia/piastra – è stato progettato per cuocere, grigliare e tostare una vasta gamma di cibi per un party di successo. Si raccomanda di leggere questo manuale attentamente prima di usare l'apparecchio e di conservarlo per riferimento in futuro.
Attenzione: questo apparecchio genera calore durante l'uso. Prendere le debite precauzioni per evitare bruciature, incendi e altri tipi di lesioni o danni.

PRIMA DI UTILIZZARE IL GRILL/RACLETTE PER LA PRIMA VOLTA

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutte le parti removibili con un panno umido.
Pulire la pietra di cottura e la piastra sotto l'acqua corrente e farle asciugare.
Non usare prodotti abrasivi.
Collocare sul supporto la piastra (a destra) e la pietra (a sinistra) in modo

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 31

corretto.
Oliare usando uno strofinaccio da cucina e con dell'olio resistente al calore la superficie della pietra una volta pulita. Lasciare che la pietra assorba l'olio quindi togliere quello in eccesso.

PRIMA DELL'USO:

Mettere l'apparecchio su una superficie stabile, all'asciutto e lontano da fonti di calore.
Assicurarsi che la corrente dell' impianto elettrico corrisponda al voltaggio indicato sull'apparecchio. Assicurarsi che l'interruttore di alimentazione (3) sia sulla posizione "0" ed inserire la spina nella presa dotata di messa a terra.
Premere l'interruttore di accensione per accendere l'apparecchio (la luce di power si accenderà).
Riscaldare l'apparecchio per mezz'ora.
Dalla pietra potrebbe fuoriuscire del fumo o un leggero odore nella fase di riscaldamento ma durerà solo qualche minuto. La pietra potrebbe anche cambiare leggermente colore. Questo non influenza il buon funzionamento dell'apparecchio.

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 32

Cospargere la pietra di sale prima della grigliata.
Aspettare che la pietra e la piastra siano ben calde prima di mettere il cibo.
Come usare il grill/raclette
Usare spatole di legno per mescolare il cibo nelle padelle o sulla piastra. Non utilizzate nessun arnese di metallo per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
Quando dovete cuocere del cibo, sorvegliatelo e giratelo di tanto in tanto.
La carne ed il pesce in piccoli pezzi cuociono prima che a pezzi grandi.
Non bucate la carne per evitare che perda succo e sapore.
Durante la cottura togliete subito gli eventuali pezzettini di cibo che rimangono sulla pietra o sulla piastra per evitare che si attacchino.
La pietra utilizzata è un prodotto naturale cosicché durante l'uso potrebbero comparire delle piccole crepe. Questo è normale e non influisce sul rendimento dell'apparecchio.
Quando l'apparecchio è in funzione, la pietra accumula calore per cui potete spegnerla 10 minuti prima della fine della cottura.
La pietra e la piastra devono essere sempre al loro posto, qualsiasi sia l'uso che viene fatto dell'apparecchio. Non usate mai le padelle senza la pietra o la piastra per evitare che ricevano un calore eccessivo.

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 33

Mettete le padelle con il cibo sulla superficie riflettente, sotto la pietra o la piastra. Non mettete mai una padella vuota sotto la pietra o la piastra.
Le padelle possono essere usate anche per cuocere la carne, purché tagliata sottile.

PULIZIA

Prima di pulire qualsiasi parte dell'apparecchio, assicuratevi che non sia più calda!
Spegnetelo e staccate la spina dalla corrente. Quindi lasciate raffreddare le parti per almeno un'ora prima di pulirle.
Pulire l'apparecchio ogni volta dopo l'uso per evitare che si accumulino i residui di cibo.
Pulire l'elemento riscaldante e le parti in metallo con un panno umido ed asciugare quindi accuratamente. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
Non versare mai acqua fredda sulla pietra: potreste danneggiare la pietra e/o l'apparecchio correndo il rischio di essere colpiti da schizzi di acqua bollente.
Pulite i pezzetti di cibo dalla pietra e dalla piastra con uno strofinaccio da

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 34

cucina, quindi strofinate con un panno umido.
Non usate pagliette o sostanze abrasive che potrebbero danneggiare le caratteristiche naturali della pietra. Non immergete la pietra nell'acqua.
Dopo aver utilizzato la pietra per cuocere del pesce, vi suggeriamo di pulirla delicatamente con aceto o succo di limone.
Per pulire il supporto e la superficie riflettente: strofinate con uno strofinaccio da cucina e quindi con un panno umido. Fate asciugare completamente l'apparecchio.
Pulite le padelle con acqua e detersivo. Sciacquate bene ed fate asciugare.

SUGGERIMENTI:
Questo apparecchio durerà più a lungo se conservato in un luogo asciutto a temperatura preferibilmente costante. Se la pietra è stata conservata in un luogo umido per lungo tempo, fatela scaldare 2-3 ore in forno (a temperatura non superiore a 100°C) o lasciatela a temperatura ambiente per due giorni.
Fate attenzione a non battere o urtare la pietra quando la spostate.
Non mettete mai cibo surgelato sulla pietra o sulla piastra calde: lo shock termico potrebbe danneggiare la pietra.
Non spostate mai la pietra quando è ancora calda: potreste scottarvi e la

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 35

pietra potrebbe rompersi.
Sulla pietra e sulla piastra dovrà essere messo solo del cibo, niente comunque di pesante.
SICUREZZA:
Questo apparecchio è destinato all'uso domestico.
Non lasciate mai l'apparecchio incustodito o alla portata dei bambini.
Collegate esclusivamente a prese di corrente con messa a terra. Se utilizzate una prolunga (con messa a terra), svolgetela completamente ed assicuratevi che il filo non tocchi l'apparecchio.
Per evitare bruciature non toccate mai la piastra quando l'apparecchio è acceso o anche subito dopo averlo spento.
La parte inferiore si surriscalda quando l'apparecchio è acceso. Vi suggeriamo di mettere al di sotto un'ulteriore protezione isolante: vi raccomandiamo di non mettere materiale plastico.
Non mettete l'apparecchio vicino a materiale infiammabile (tende, carta, strofinacci,…)
Se uno dei piatti è difettoso, o se il cordone elettrico è danneggiato, spegnete l'apparecchio. Questo tipo di apparecchiatura deve essere riparata esclusivamente da personale autorizzato.

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 36

SUGGERIMENTI:
Ecco alcuni suggerimento per una grigliata ancora più buona:
Sulla pietra:
GRIGLIATA DI CARNE: tagliare la carne a dadi (pollo, maiale, manzo,…) Dopo averli messi sulla pietra, aspettate finché i pezzi di carne si staccano dalla superficie, quindi giratеli. Condite a piacere con sale e pepe. Aggiungete eventualmente spezie e/o erbe per un piatto più profumato. I tempi di cottura variano in base alle dimensioni dei pezzi di carne. Per la carne rossa calcolate tra 30 secondi e 1 minuto, per il pollo e la cacciagione, qualche minuto.
SALSICCE: per evitare gli schizzi di grasso, bucherellarle prima di metterle a cuocere. Giratele regolarmente e cuocetele per 10-15 minuti.
GRIGLIATA DI PESCE: tagliate il pesce a dadi (salmone, tonno, scampi,…) . I tempi di cottura variano in base alle dimensioni dei pezzi di pesce e dal tipo di pesce. I pesci contengono molto liquido per cui produrranno molto vapore durante la cottura.
GRIGLIATA DI VERDURE: tagliate a cubetti i pomodori, le zucchine, i peperoni ecc., o a fette le cipolle, le melanzane,… e condite con aglio schiacciato. Rosolate le verdure e condite con pepe, sale ed erbe.
PATATE: bollite delle piccole patate in acqua salata, levatele dall'acqua, poi

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 37

tagliatele a cubetti o a fette. Riscaldatele in una padella sulla piastra o sulla pietra.

Per raclette:

RACLETTE DI FORMAGGIO FUSO: tagliate a fette (5 mm) i formaggi duri come il parmigiano. Fatelo fondere nella padella. Potete aggiungere se volete pezzettini di prosciutto. Staccate il formaggio fuso con una spatola e mettetelo su una patata. Condite (pepe, sale e noce moscata) e degustate con cetriolini e/o cipolline sottaceto.

GRATIN: potete anche gratinare il cibo che avete cotto sulla pietra o sulla piastra. Mettete gli ingredienti in una padella e coprite con una fetta di formaggio. Mettete la padella sulla superficie riflettente fino a quando il formaggio si è sciolto e rosolato. Aromatizzate con pezzi di cipolla e un po' di pepe.

Dessert:

FRUTTA CARAMELLATA: tagliate la frutta (mele, fragole, banana, ...) in pezzettini e bagnateli con succo d'arancia o limone appena spremuto. Mettete alcuni pezzi di frutta in una padella e spolverate con zucchero e ancora un po' di succo. Scaldate la padella fino a far caramellare lo zucchero.

PANCAKES: preparate l'impasto e versatene un po' in una padella. Aggiungere

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 38

INSTRUCCIONES DE USO

Este grill-raclette ?con piedra y parrilla/plancha? ha sido proyectado para cocer, asar y tostar una amplia gama de alimentos, con el objetivo de garantizar el éxito de sus reuniones.
Se recomienda leer atentamente este manual antes de usar el aparato y conservarlo para consultas futuras.

¡ATENCIÓN!
Este aparato genera calor durante el uso. Tome las debidas precauciones para evitar quemaduras, incendios y cualquier otro tipo de lesiones o daños.
ANTES DE UTILIZAR EL MULTIGRILL POR PRIMERA VEZ:
Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie todas las partes móviles con un paño húmedo.
Limpie la piedra de cocción y la plancha debajo del agua corriente y déjelas secar.
No use esponjas ni paños abrasivos para limpiar el aparato.
Coloque correctamente la plancha y la piedra sobre el soporte (a la derecha y a la izquierda respectivamente).

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 39

Luego de la limpieza, usando un paño de cocina y aceite resistente al calor, unte la superficie de la piedra. Deje que la piedra absorba el aceite, quitando el aceite excedente.

ANTES DEL USO:

Coloque el aparato sobre una superficie estable, protegido de la humedad y lejos de fuentes de calor.
Verifique que la corriente de su instalación eléctrica corresponda al voltaje indicado en el aparato. Verifique que el interruptor de alimentación (3) esté en posición "0" y conecte la clavija en una toma de corriente con toma de tierra.
Pulse el interruptor de encendido para encender el aparato (la luz de power se enciende).
Deje calentar el aparato durante media hora.
La piedra puede liberar humo o un ligero olor durante el calentamiento, pero este fenómeno durará sólo unos minutos. La piedra también puede cambiar ligeramente color. Esto no afecta el correcto funcionamiento del aparato.
Esparza sal sobre la piedra antes de cocinar.
Espere hasta que la piedra y la plancha estén bien calientes antes de colocar

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 40

el alimento.

CÓMO USAR EL GRILL-RACLETTE:

Use espátulas de madera para mezclar el alimento en las sartenes o en la plancha. No utilice ningún utensilio metálico para no dañar el revestimiento antiadherente.
Durante la cocción del alimento, vigílelo y voltéelo cada tanto.
La carne y el pescado en pequeños trozos se cuecen antes de que en trozos grandes.
No perfore la carne para evitar que pierda jugo y sabor.
Durante la cocción, quite inmediatamente los eventuales residuos de alimento que queden sobre la piedra o sobre la plancha, para evitar que se peguen.
La piedra utilizada es un producto natural; por este motivo, durante el uso pueden aparecer pequeñas gritas. Esto es normal y no afecta el rendimiento del aparato.
Cuando el aparato está en funcionamiento, la piedra acumula calor; por lo tanto, puede apagarla 10 minutos antes de terminar la cocción.
La piedra y la plancha siempre deben estar en su lugar, independientemente

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 41

del uso que se le dé al aparato. Jamás use sartenes sin la piedra o sin la plancha, para evitar que reciban un calor excesivo.
Coloque las sartenes con el alimento sobre la superficie reflectante, debajo de la piedra o de la plancha. Jamás coloque una sartén vacía debajo de la piedra o de la plancha.
Las sartenes pueden ser usadas también para cocer la carne, cortándola en lonchas delgadas.

LIMPIEZA

Antes de limpiar cualquier parte del aparato, verifique que el mismo no esté caliente.
Apáguelo y desconecte la clavija de la toma de corriente. Deje enfriar los componentes durante al menos una hora antes de limpiarlas.
Limpie el aparato luego de cada uso, para evitar que se acumulen residuos de alimentos.
Limpie el elemento de calentamiento y las partes metálicas con un paño húmedo, y seque cuidadosamente. Jamás sumerja el aparato en agua.
Jamás vierta agua fría sobre la piedra: se podría dañar la piedra y/o el

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 42

aparato, corriendo el riesgo de ser alcanzado por salpicaduras de agua hirviendo.
Elimine los restos de alimento de la piedra y de la plancha con un paño de cocina y, a continuación, frote con un paño húmedo.
No use esponjas o sustancias abrasivas, ya que podrían afectar las características naturales de la piedra. No sumerja la piedra en agua.
Luego de utilizar la piedra para cocer pescado, se sugiere limpiarla cuidadosamente con vinagre o zumo de limón.
Para limpiar el soporte y la superficie reflectante: frote con un paño de cocina y, a continuación, con un paño húmedo. Deje secar completamente el aparato.
Lave las sartenes con agua y detergente. Enjuáguelas bien y déjelas secar.

SUGERENCIAS:

Este aparato durará más tiempo si se lo conserva en un lugar seco, preferiblemente a temperatura constante. Si la piedra ha sido conservada en un lugar húmedo por mucho tiempo, déjela calentar durante 2-3 horas en el horno (a temperatura no superior a 100 °C) o déjela a temperatura ambiente

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 43

durante dos días.
Evite golpear la piedra durante su desplazamiento.
Jamás coloque alimento congelado sobre la piedra o sobre la plancha caliente: el choque térmico podría dañarla.
Jamás desplace la piedra cuando aún está caliente para evitar el riesgo de quemaduras y roturas.
Sobre la piedra y la plancha sólo se puede colocar alimentos; jamás coloque objetos pesados.

SEGURIDAD:

Este aparato está destinado al uso doméstico.
Jamás deje el aparato sin vigilancia o al alcance de los niños.
Conecte el aparato exclusivamente a tomas de corriente con toma de tierra.
Si utiliza una alargadera (con toma de tierra), desenróllela completamente y verifique que el cable no toque el aparato.
Para evitar quemaduras, jamás toque la plancha cuando el aparato está encendido o inmediatamente después de haberlo apagado.
La parte inferior se recalienta durante el funcionamiento del aparato. Se

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 44

sugiere colocar una ulterior protección aislante. Jamás coloque material plástico.
No ponga el aparato cerca de material inflamable (cortinas, papel, paños, etc.).
Si uno de los platos es defectuoso o si el cable eléctrico está dañado, apague el aparato. Este tipo de aparatos debe ser reparado exclusivamente por personal autorizado.

SUGERENCIAS:

A continuación le ofrecemos algunas sugerencias para preparar una parrillada aún más sabrosa:

SOBRE LA PIEDRA:

PARRILLADA DE CARNE:
corte la carne en cubos (pollo, cerdo, buey, etc.). Luego de colocarlos sobre la piedra, espere hasta que los trozos de carne se separen de la superficie y, a continuación, voltéelos. Condimente a gusto con sal y pimienta. Si lo desea,

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 45

añada especias y/o hierbas para obtener un plato más aromático. Los tiempos de cocción varían en función de las dimensiones de los trozos de carne. Para la carne roja, calcule entre 30 segundos y 1 minuto; para el pollo y la caza, algunos minutos.

SALCHICHAS:
para evitar las salpicaduras de grasa, perfórelas antes de ponerlas a asar. Voltéelas regularmente y cuézalas durante 10-15 minutos.

PARRILLADA DE PESCADO:
corte el pescado en cubos (salmón, atún, cigalas, etc.). Los tiempos de cocción varían en función a las dimensiones de los trozos y del tipo de pescado. El pescado contiene mucho líquido; por este motivo, libera mucho vapor durante su cocción.

PARRILLADA DE VERDURAS: corte la verdura en cubitos (tomates, calabacines, pimentones, etc.) o en rodajas (cebollas, berenjenas, etc.), y condimente con ajo aplastado. Dore las verduras y condimente con pimienta, sal y hierbas.
PATATAS: hierva patatas pequeñas en agua salada, quítelas del agua y

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 46

córtelas en cubitos o en rodajas. Caliéntelas en una sartén sobre la plancha o sobre la piedra.

PARA RACLETTE:

RACLETTE DE QUESO FUNDIDO:
corte en rodajas (5 mm) quesos duros (como el parmesano). Hágalas derretir en la sartén. Si lo desea, añada trocitos de jamón. Separe el queso fundido con una espátula y colóquelo sobre una patata. Condimente (pimienta, sal y nueza moscada) y degústelo con pepinillos y/o cebollitas en vinagre.

GRATÌN:
también se pueden gratinar los alimentos cocidos sobre la piedra o la plancha. Coloque los ingredientes en una sartén y cubra con una rodaja de queso. Coloque la sartén sobre la superficie reflectante hasta que el queso se haya fundido y dorado. Aromatice con trozos de cebolla y un poco de pimienta.

manuale_58828 30-11-2006 15:56 Pagina 47

POSTRES:

FRUTA ACARAMELADA:
corte la fruta (manzanas, fresas, bananas, etc.) en trocitos y mójela con zumo de naranja o limón recién exprimido. Coloque algunos trozos de fruta en una sartén y espolvoree con azúcar y más zumo. Caliente la sartén hasta acaramelar el